



## BLÉS tinto 2019

*BLÉS est le nom d'une plante autochtone – Chrysanthemus Blés- qui croit sur les 120 hectares de nos domaines organiques. Ceux-ci respectent l'équilibre propre de l'écosystème dans lequel les vignes coexistent avec de petits animaux tels que la coccinelle.*

**RÉGION:** D.O.P Valencia

### **CÉPAGES DE NOS PROPRES VIGNOBLES ORGANIQUES:**

80 % bobal en treille non irriguée de Finca Casa de la Viña ( La Portera, commune: Requena). Altitude: 731 mètres. Sol mixte: Argileux et calcaire. Rendement moyen: 2,5 Kg / vigne. Date de récolte: 2e semaine d'Octobre

10 % cabernet sauvignon en treille irriguée Finca Los Rincones ( La Portera, commune: Requena) Altitude: 689 mètres. Sol : calcaire. Rendement moyen: 4 Kg / vigne. Date de récolte: 2 e semaine de Septembre

10 % tempranillo en treille irriguée Finca El Churro ( La Portera, commune: Requena). Altitude 689 mètres. Sol mixte : argileux et calcaire. Rendement moyen: 4,5 kg / vigne. Date de récolte : 2 e semaine de Septembre

Le jour exact de la vendange est fixé suite à la dégustation du raisin.

### **VINIFICATION**

Les différentes parcelles sont vinifiées séparément , les raisins éraflés et semi pressés sont déposés dans nos cuves en béton à température contrôlée et macération fermentative pendant deux semaines.



ES-ECO-020-CV  
Agricultura UE



Ctra de Caudete 3 Los Marcos, Venta del Moro 46310 (VALENCIA) SPAIN  
Phone: + 34 963 631 640 Fax + 34 962 185150

[www.aranleon.com](http://www.aranleon.com) · [vinos@aranleon.com](mailto:vinos@aranleon.com)

## BLÉS tinto 2019



### NOTES DE DÉGUSTATION:

- Couleur: cerise, intensité moyenne
- Nez: arômes de fruits rouges, frais, sauvages et herbes aromatiques
- Bouche: un passage en bouche doux, d'intensité moyenne, vif et persistant

### ANALYSE:

Degré Alcoolique: 12,8 % Vol  
Sucres réducteurs<sup>o</sup> 2 gr / lt  
Acidité volatile: 0,49 mg/ lt  
pH: 3,6  
Température suggérée de service: 16 C



ES-ECO-020-CV  
Agricultura UE



Ctra de Caudete 3 Los Marcos, Venta del Moro 46310 (VALENCIA) SPAIN  
Phone: + 34 963 631 640 Fax + 34 962 185150

[www.aranleon.com](http://www.aranleon.com) · [vinos@aranleon.com](mailto:vinos@aranleon.com)